

Технико - технологическая карта № 1523 от 16.01.2021**Креветки в тайском стиле****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Креветки в тайском стиле вырабатываемое https://vk.com/typical_cook и реализуемое в Typical cook.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Перец острый свежий	50	36
2	Чеснок	20	16
3	Соль поваренная пищевая	5	5
4	Сахар-песок	5	5
5	Соус соевый	15	15
6	Лайм	26	25
7	Креветки 16,20	300	220
Для подачи			
8	Зелень Кинза (Кориандр)	10	7,3

Выход полуфабриката, г: 329,3

Выход готового изделия, г: 259/7

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нагрейте «гриль» и поместите решетку поближе к огню.

Измельчите и перетрите перцы чили с чесноком и солью, сахаром, соевым соусом и соком лайма. Натрите этой пастой очищенные креветки. Жарьте под грилем по 2-3 минуты с каждой стороны. Для подачи: свежая кинза и мята.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 12 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Креветки в тайском стиле			
Морепродукты равномерно прожарены, внутренности удалены, изделие без изломов, естественной формы	Свойственный морепродукту.	Мякоть сочная, в меру плотная, не жесткая	Морепродуктов, без посторонних примесей, с ароматом специй. В меру острый, соленый.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

КМА-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Креветки в тайском стиле					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жи́ра		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Креветки в тайском стиле (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (259/7 грамм) содержит:			
49,3	4	8,4	267 (1118)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
66%	5%	2%	11%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
18,5	1,5	3,2	100,2

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
